Gama Snack
AE 40
Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento.

Franke Food
Services Equipment
Telf. 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE

CE

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

"La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE ESPAÑA S.A.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañia".

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

21/10/2006

INDICE

		Página
1.	Características generales	4
2.	Instalación	4
3.	Instrucciones de uso	6
4.	Limpieza del aparato	6

Modelo	Dimensiones (alto x fondo x alto) en mm.	N° de placas
AE 40	400 x 650 x 305	2 x 2600 W

MUY IMPORTANTE

NO CONECTAR 3 FASES CON TENSION 400 V

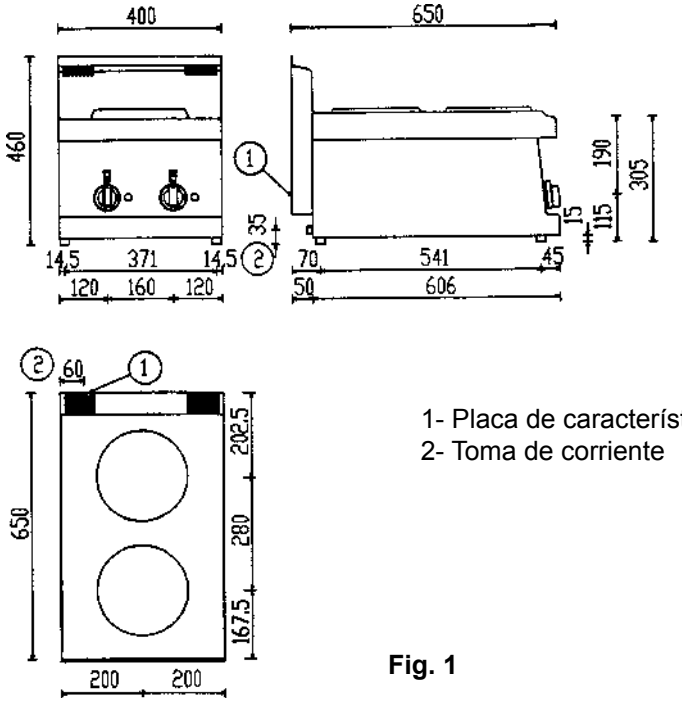
CONEXIÓN CORRECTA: 400 V, 2 Fases, 1 Neutro, 1 Tierra

1. Características generales

Las siguientes instrucciones de instalación son para la cocina eléctrica de la gama SNACK AE 40.
La placa de características se encuentra en la parte posterior del aparato. En ella se indican los datos técnicos y el nombre del fabricante.

1.1 Datos técnicos

Tensión nominal (V)	Potencia nominal	Intensidad nominal	Sección cable mm2
2 x 400 + N	5200 W	7,1 A	4 x 1,5



1- Placa de características
2- Toma de corriente

Fig. 1

1.2 Características constructivas

- Construido de acero inoxidable 18 / 10.
- Plano de trabajo estampado.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 7 posiciones.
- 2 placas de cocción (ø 220 mm.) en fundición de 2600 W.
- Señalización de conexión y de trabajo.

2. Instalación

El aparato debe instalarse en locales bien ventilados, si es posible bajo una campana extractora. En todos los casos se debe garantizar el cumplimiento de las normas de protección contra incendios.

2.1 Normas generales de conexión

La instalación y el mantenimiento de los aparatos tiene que ser efectuado de conformidad con los reglamentos y la normativas vigentes en el lugar donde serán utilizados.

En general, se observarán:

- Prescripciones de seguridad contra riesgo de incendio y contra el pánico en los locales públicos.
- Prescripciones de instalación válidas para todos los aparatos y, además, las específicas de cada aparato.
- Prescripciones relativas al local apto para la instalación (hoteles, industrias, restaurantes, etc.).

Las máquinas están previstas para la conexión fija. Antes de conectarlas, se debe controlar lo siguiente:

- La tensión de alimentación disponible debe ser la misma que se indica en la placa de características.
- La instalación eléctrica existente debe tener un sistema eficaz de toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser del tipo H07RN-F, tener una sección adecuada a la corriente nominal (ver Tabla Datos técnicos pag. 4) y no estar expuesto a temperaturas superiores a 85 ºC.
- Cada aparato debe disponer de un interruptor omnipolar con un mínimo de 3 mm. de apertura y contener dispositivos de seguridad adecuados a la corriente nominal. Estos deben estar fácilmente accesibles y encontrarse próximos al correspondiente aparato.

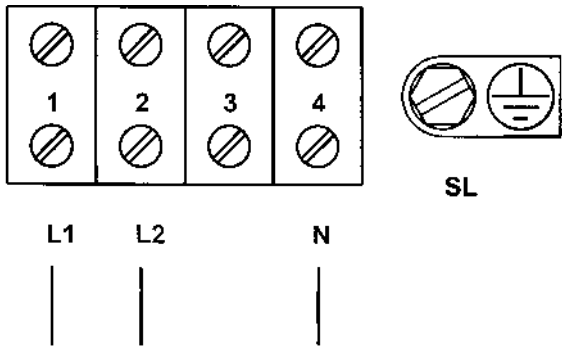
El fabricante no responde por daños a personas o cosas derivados de una incorrecta instalación o de un uso inapropiado de las máquinas.

2.2 Regleta de conexión

Si el aparato ya está conectado, antes de acceder a la regleta es imprescindible desconectarlo operando sobre el interruptor (ver par. 2.1.).
Para acceder a la regleta es suficiente quitar la cubierta de protección colocada bajo el fondo del aparato.
El cable de alimentación debe estar sujeto con el prensacables montado en el aparato para evitar el peligro de tirones.
Es obligatorio que el aparato tenga conectada la toma de tierra.
En fábrica se prepara el aparato para la tensión indicada en la placa de características.

2.3 Conexión a la regleta

Esquema de conexión:



2 x 400 V + N + Tierra

2.4 Preparación para la puesta en marcha

Si el aparato está instalado en las proximidades de otros aparatos, se debe comprobar que no se interfieren recíprocamente. Las conexiones eléctricas deben ser independientes para cada uno.
Antes de conectar cualquier elemento de calor, asegurarse de haber retirado completamente todo el embalaje y la película protectora.
Antes de proceder a cualquier trabajo de mantenimiento, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red.

3. Instrucciones de uso

3.1 Instrucciones para el usuario

Tratándose de un aparato concebido exclusivamente para uso profesional, debe ser utilizado siempre por personal competente, al que se debe informar a través de la lectura del manual de instrucciones.

3.2 Instrucciones generales

Si se utiliza aceite o grasa para cocinar, se debe prestar especial atención a la temperatura, ya que existe peligro de sobrecalentamiento e incendio.
Si surgieran inconvenientes que presentaran peligro, dirigirse inmediatamente al servicio de asistencia técnica.
No conectar las placas si no se van a utilizar, su funcionamiento sin recipiente que evacue calor provoca generalmente el deteriodo de las mismas y origina un gasto inútil de energía.
Utilizando exclusivamente cacerolas adecuadas (con fondo plano) se mejora el rendimiento de las placas.

3.3 Encendido de las placas eléctricas

El adhesivo colocado sobre el mando tiene la función de indicar la placa a la que corresponde y de reseñar la potencia proporcionada por dicha placa.

- Posición 0: apagado
- Posición 1: mínima potencia
- Posición 2: máxima potencia

Consejo: utilizar la máxima potencia para alcanzar la temperatura de trabajo y rebajarla después a lo justo para continuar cocinando.

4. Limpieza del aparato

Muy importante: Antes de limpiar el aparato o de realizar cualquier otra labor similar, desconectar la corriente.

La limpieza debe realizarse con las placas frías, con agua tibia y detergentes neutros.

Para la limpieza de las partes en acero no deben usarse sustancias abrasivas o detergentes que puedan corroerlas (es conveniente leer las instrucciones sobre la composición del producto). Tampoco debe usarse una paleta de acero porque puede dar origen a oxidación. En casos particulares puede usarse piedra pómez en polvo o un estropajo sintético.

Si se prevé no utilizar las placas por un largo periodo de tiempo, es aconsejable dar una fina capa de aceite de cocina para evitar la formación de óxido.